“L’alimentation des sujets âgés vivant en institution”

“Manger est un acte essentiel à la vie, mais aussi à la survie en bonne santé. C’est après la respiration, l’instinct le plus primordial (1)”.

Monique FERRY, gériatre et nutritionniste

(1) ANAP. Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textures modifiées mode d’emploi. Retours d’expérience.

CACiC
SERVICES CONSEILS RÉFÉRENCEMENT SANTÉ

1er FORUM NATIONAL de la Cacic

Le 17 septembre 2015

PALAIS DES CONGRÈS DE TOURS

Pour la 1ère fois en 2015, la CACIC souhaite réunir les différents intervenants en EHPAD pour travailler de façon pluridisciplinaire sur l’alimentation des sujets âgés vivant en institution et son impact.

1er FORUM NATIONAL de la Cacic

Le 17 septembre 2015

PALAIS DES CONGRÈS DE TOURS

L'alimentation est un plaisir.

Chez le sujet âgé vivant en institution, elle est aussi, et même parfois avant tout, un soin car la dénutrition, quelle qu'en soit la cause, peut être associée à de nombreuses complications médicales.

Elle doit donc mobiliser l'ensemble des intervenants en EHPAD (cuisiniers, soignants, gériatres, diététiciens, nutritionnistes…) pour permettre la préparation et le service de plats adaptés aux besoins nutritionnels du sujet âgé mais également à ses contraintes (dont la difficulté à utiliser des couverts, à mâcher…).

C'est pour réunir autour de cet objectif commun l'ensemble des acteurs impliqués dans la santé et le bien être des sujets âgés que la CACIC, forte de ses pôles Hôtellerie et Médical mais aussi de son millier d'EHPAD adhérentes, organise pour la 1ère fois en 2015 une journée nationale de formation et d'échanges. Cette réunion doit permettre aux différents corps de métiers de travailler ensemble et d'échanger pour améliorer le temps du repas mais également mieux prévenir toutes les complications médicales de la dénutrition.

Nous avons donc le plaisir de vous inviter le

17 Septembre 2015
à Tours de 9h00 à 17h30
à notre 1er Forum National
organisé sous l'égide d'un
Comité de Pilotage constitué de :

Pr Monique FERRY
(Gériatre et Nutritionniste, INSERM, Paris)

Pr Thierry CONSTANS
(Gériatre, CHRU, Tours)

et avec la participation d'orateurs experts issus de différents métiers (Gériatres, Sociologues, Diététiciens, Chefs cuisiniers, Nutritionnistes, Diététiciens, Chercheurs, Diététiciens, Psychologues, Directeurs d'EHPAD, Responsables de restauration en EHPAD …)

Avec nos respectueuses salutations,

Frédéric Gente,
Directeur Général de la CACIC

Béatrice Samyn,
Directrice du Pôle Médical

Bruno Martel,
Directeur du Pôle Hôtellerie

PROGRAMME

09h00 - 10h00 Ouverture

10h00 - 10h15 Introduction - Bienvenue

10h15 – 10h45 **Plénière**
Les enjeux nutritionnels du grand âge

■ **Quel impact de l'âge sur l'alimentation des sujets âgés ?**
Pr Monique FERRY (gériatre et nutritionniste, INSERM Paris)

■ **Quelles conséquences médicales de la dénutrition du sujet âgé en EHPAD ?** *Pr Thierry CONSTANS (gériatre, CHRU Tours)*

10h45 – 11h15 Pause

11h15 – 12h15 **Table Ronde**
Le Goût de s'alimenter à l'épreuve du grand âge

Pr Monique FERRY *(gériatre et nutritionniste, INSERM Paris)*
Pr Thierry CONSTANS *(gériatre, CHRU Tours)*
Pr Jean-Pierre CORBEAU
(Sociologue, Université François Rabelais, Tours)
Mme Virginie POUYET
(ingénieur agronome, Institut Paul Bocuse, Ecully)
Mme Christine VINCENT *(psychologue, Rouen)*

12h15 – 12h30 Remise des prix du Concours du Chef

12h30 – 14h00 **Déjeuner et dégustation œnologique**
Mme Myriam HUET (œnologue, Paris)

14h00 - 15h00 **6 Ateliers**
Démonstrations de 30 minutes en parallèle

Atelier 1 – *Mémoire du goût et Maladie d'Alzheimer.*
Atelier 2 – *Dématérialisation des commandes : quelles avancées ?*
Atelier 3 – *Les textures modifiées en pratique.*
Atelier 4 – *Comment adapter les repas aux contraintes nutritionnelles du sujet âgé ?*
Atelier 5 – *Dénutrition, risques infectieux et vaccination*
Atelier 6 – *Dénutrition et Escarres ; de la prévention à la prise en charge.*

15h00 - 15h30 Pause

15h30 – 16h15 **Plénière**
Développer le goût de s'alimenter pour prévenir la dénutrition en EHPAD

■ **Adapter l'alimentation en EHPAD : l'importance d'un travail en équipe**
Mr Xavier LEMARCHAND (Directeur d'EHPAD, MAPA, Briec de l'Odet)
■ **Le « Manger mains » : Pourquoi ? Quand ? Comment ?**
Mme Virginie POUYET (Ingénieure agronome, doctorante Institut Paul Bocuse)
■ **Le temps du repas : comment aider à l'apprécier ?**
Mme Danièle COLIN (Centre de Formation et d'Expertise Culinaire, Dieppe)

16h15 – 16h30 Remise du prix de la « Plus Belle Photo »

16h30 Conclusion

CACIC
SERVICES CONSEILS RÉFÉRENCEMENT SANTÉ

Adhérent et Membre bienfaiteur de l'ObsAR
L'Observatoire des Achats Responsables

Signataire de la Charte C2ds
c2ds comité développement durable santé

25, rue des Granges Galand - BP 101 - 37551 Saint-Avertin Cedex
Tél. 02 47 71 14 14 - Fax 02 47 28 94 82
www.cacic.fr | www.cacic-ehpad.fr

La Cacic en quelques mots

Nos missions

- 39 ans d'existence et 2105 établissements adhérents.
- 600 fournisseurs référencés et 150 000 lits confiés.
- 100 personnes CACIC et prestataires à votre service.
- Etre le partenaire privilégié des établissements de santé et médico-sociaux.
- Proposer des offres d'accompagnement personnalisées "achat performant".
- Permettre aux établissements d'optimiser la production des soins et la maîtrise budgétaire.
- Développer les gains sur : massification / prix, rationalisation, approvisonnement.

❑ Oui, je participerai au « 1er Forum National de la CACIC »

- ❑ Je suis adhérent CACIC, je joins un chèque de 50 € à l'ordre de la Cacic
- ❑ Je ne suis pas adhérent CACIC, je joins un chèque de 100 € à l'ordre de la Cacic

❑ Non, je ne pourrai participer au « 1er Forum National de la CACIC »

1ER FORUM NATIONAL de la Cacic

BON DE RÉSERVATION

Le 17 septembre 2015
PALAIS DES CONGRÈS DE TOURS

Coupon réponse à retourner complété, accompagné de votre règlement le cas échéant, à l'adresse indiquée ci-dessous*

Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : ..... Etablissement : .....

Adresse : .....

.....

Tél. ..... Adresse mail : .....

* Whynot Evènements - Résidence les Jardins de l'Archette - Bat C - 504 Avenue du Loiret - 45160 Olivet

❑ Oui, je participerai au « 1er Forum National de la CACIC »

- ❑ Je suis adhérent CACIC, je joins un chèque de 50 € à l'ordre de la Cacic
- ❑ Je ne suis pas adhérent CACIC, je joins un chèque de 100 € à l'ordre de la Cacic

❑ Non, je ne pourrai participer au « 1er Forum National de la CACIC »

1ER FORUM NATIONAL de la Cacic

BON DE RÉSERVATION

Le 17 septembre 2015
PALAIS DES CONGRÈS DE TOURS

Coupon réponse à retourner complété, accompagné de votre règlement le cas échéant, à l'adresse indiquée ci-dessous*

Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : ..... Etablissement : .....

Adresse : .....

.....

Tél. ..... Adresse mail : .....

* Whynot Evènements - Résidence les Jardins de l'Archette - Bat C - 504 Avenue du Loiret - 45160 Olivet

❑ Oui, je participerai au « 1er Forum National de la CACIC »

- ❑ Je suis adhérent CACIC, je joins un chèque de 50 € à l'ordre de la Cacic
- ❑ Je ne suis pas adhérent CACIC, je joins un chèque de 100 € à l'ordre de la Cacic

❑ Non, je ne pourrai participer au « 1er Forum National de la CACIC »

1ER FORUM NATIONAL de la Cacic

BON DE RÉSERVATION

Le 17 septembre 2015
PALAIS DES CONGRÈS DE TOURS

Coupon réponse à retourner complété, accompagné de votre règlement le cas échéant, à l'adresse indiquée ci-dessous*

Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : ..... Etablissement : .....

Adresse : .....

.....

Tél. ..... Adresse mail : .....

* Whynot Evènements - Résidence les Jardins de l'Archette - Bat C - 504 Avenue du Loiret - 45160 Olivet